

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.3.1 Tujuan Umum	7
1.3.2 Tujuan Khusus	7
1.4 Ruang Lingkup Penelitian	8
1.5 Manfaat	8
1.5.1 Manfaat untuk Mahasiswa	8
1.5.2 Manfaat untuk Institusi	8
1.5.3 Manfaat untuk Industri	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Makanan	10
2.1.1 Pengertian Makanan	10
2.1.2 Jenis Makanan	11
2.1.3 Penyehatan Makanan	12
2.1.4 Upaya Hygine Sanitasi Makanan	13
2.1.5 Sumber Pecemaran Makanan.....	19
2.1.6 Peranan Makanan sebagai Media Penularan Penyakit	21
2.1.7 Peranan sebagai Perantara Penyakit dan Keracunan	21
2.1.8 Kontaminasi Makanan	22
2.2 Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	24
2.2.1 Pengertian <i>Staphylococcus aureus</i>	24
2.2.2 Klasifikasi <i>Staphylococcus aureus</i>	25

2.2.3	Morfologi <i>Staphylococcus aureus</i>	25
2.2.4	Fisiologi <i>Staphylococcus aureus</i>	26
2.2.5	Penyebaran <i>Staphylococcus aureus</i>	26
2.2.6	Patogenitas <i>Staphylococcus aureus</i>	27
2.2.7	<i>Staphylococcus aureus</i> pada Makanan	28
2.3	Desinfeksi	28
2.4	Sinar Ultraviolet.....	29
2.4.1	Pengertian Sinar Ultraviolet	30
2.4.2	Sumber Sinar Ultraviolet	30
2.4.3	Jenis-jenis Sinar Ultraviolet	31
2.4.4	Desinfeksi Menggunakan Sinar Ultraviolet	32
2.5	SKP	36
2.6	Kerangka Teori	38
BAB III METODE PENELITIAN		39
3.1	Jenis Penelitian	39
3.1.1	Desain Penelitian	39
3.1.2	Kerangka Konsep Penelitian	40
3.1.3	Strategi Homogenisasi Variabel Pengganggu	41
3.1.4	Hipotesis	42
3.1.5	Definisi Operasional	43
3.2	Rancangan Sampel	44
3.2.1	Populasi	44
3.2.2	Sampel	44
3.2.3	Besar Sampel	44
3.2.4	Teknik Pengambilan Sampel	45
3.3	Rancangan Pengumpulan Data	45
3.3.1	Jenis Data	45
3.3.2	Alat Pengumpul Data	45
3.3.3	Teknik Pengumpul Data	46
3.3.4	Tenaga Pengumpul Data	46
3.4	Rancangan Pelaksanaan Penelitian	46

3.4.1	Tempat dan Waktu Penelitian	46
3.4.2	Langkah-langkah Penelitian	46
3.4.3	Pengolahan dan Analisis Data	55
BAB IV PEMBAHASAN		59
4.1	Gambaran Umum Perusahaan	59
4.1.1	Perkembangan Perusahaan	59
4.1.2	Struktur Organisasi Perusahaan	60
4.1.3	Uraian Tugas	60
4.1.4	Produksi.	64
4.1.5	Ketenagakerjaan	67
4.2	Hasil Penelitian	67
4.2.1	Hasil Pemeriksaan <i>Staphylococcus aureus</i>	67
4.2.2	Waktu Efektif Menurunkan <i>Staphylococcus aureus</i>	68
4.2.3	SKP Telur Dadar Iris	70
4.2.4	Analisis Univariat.	75
4.2.5	Analisis Normalitas Data	77
4.2.6	Analisis Bivariat	78
4.3	Pembahasan	79
4.3.1	Jumlah Bakteri Sebelum dikontakkan	79
4.3.2	Jumlah Bakteri Setelah dikontakkan	80
4.3.3	SKP Telur Dadar Iris	82
4.3.4	Perbedaan Waktu Kontak Sinar UV-C	84
4.3.5	Efektifitas Waktu Kontak Sinar UV-C	85
4.4	Tindak Lanjut Intervensi	86
4.5	Keterbatasan Penelitian	87
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		88
5.1	Kesimpulan	88
5.2	Saran	89

DAFTAR PUSTAKA